

各ダイニングのお料理を盛り込んだ、お箸でお召し上がりいただくディナーコースをご用意致しました。  
個室にてご用意させていただきます。

We are pleased to offer you a special Collaboration Menu created by three chefs. Please enjoy this monthly menu featuring seasonal delights from Continental Dining, Japanese Dining and Sushi Counter !



## コラボレーションメニュー Collaboration Menu

寿司カウンターより

### 寿司三貫

Three Pieces of Seasonal Sushi

日本料理ダイニングより

### 松茸焼浸し、ずんだ豆腐、かすてら玉子、茄子肉味噌焼 炙り鮎うるか、マスカット白和え、笹小鯛芋寿し

Grilled Matsutake Mushroom, Green Soybean Tofu, Omelet, Grilled Eggplant with Meat Sauce,  
Grilled Salt-pickled Sweet Fish, Grapes marinated with Tofu, Taro Sushi with Petit Sea Bream

寿司カウンターより

### 季節のお造り三点

Seasonal Fresh Sashimi

コンチネンタルダイニングより

### オーストラリア産牛サーロインのポワレ マデラソース 枝豆のコロッケとつる紫のソテー

Pan-fried Australian Beef Sirloin with Madeira Wine Sauce,  
Green Soybean Croquet and Sautéed Indian Spinach

日本料理ダイニングより

### 梅干し出汁の冷たいそば

Soba Buckwheat Noodles with Pickled Plum

### 本日のデザート コーヒー

Dessert of the Day, and Coffee

¥10,000

ステーキ肉の変更、天婦羅の追加承ります。

国産牛サーロイン(+¥2,000) / 常陸牛フィレ肉(+¥4,000) / 天婦羅盛り合せ(各+¥2,000)

The following changes/special orders are available at additional costs:

Change Australian Beef to: Japanese Beef- ¥2,000, Premium Beef (Hitachi Beef)- ¥4,000

Please note that menu items are subject to change without notice due to the availability of seasonal ingredients.

お料理内容は入荷状況により変更がございます。

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

上記価格に消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。